

MENUS SEMAINE 4



Date	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Du 27/01 Au 02/02 	Duo de saucissons cornichons Blanquette de volaille Haricots verts Cake Pomme/ Banane Coulis chocolat	Quiche au Fromage Salade Verte Fromage Pomme 	Céléri Mayo Ketchup Sauté de Boeuf Purée de Patate Douce Yaourt	Poisson Pané Pâtes Chèvre Crêpes sucrées

Cuisine & Service



Franky et Sandrine Rubigny

Traiteur Evenementiel

06 38 61 70 50

Service et Décoration : 06 18 22 52 86

49 rue des chataigniers
 76280 Criquetot L'Esneval

Email : cuisine-et-service@hotmail.fr

Site web : www.cuisine-et-service-traiteur.fr

Poisson : (Lieu ou Cabillaud)
 MSC

Poulet : Label Rouge Gers

Yaourt et Fromage Blanc :

“Ferme saveur de Lait” Produit
 Ferme

Légumes : Maraîcher Locaux
 Cueillette d'Octeville

Boeuf : Laude Filière Local

Dessert: Fait maison

Œuf, Lentille et céréale : Bio

Tous les repas sont confectionnés « maison »
 Nous veillons à utiliser des
 « produits locaux et de saison »

Nos plats peuvent contenir les allergènes
 suivants :

Lait, Gluten, Œuf, Poisson, Mollusque,
 Crustacés,

Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruit à coque,
 Céleri,

Moutarde, Anhydride sulfites

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés,
 pour faire face des problèmes
 d'approvisionnement

... Les enfants préfèrent souvent les crudités ! Les crudités l'hiver c'est pas évident ?

Il existe pourtant une multitude de préparations : carottes râpées, coleslaw, céleri remoulade, chou râpé (rouge, blanc), avocat, endives, mache, champignons, betteraves râpées ou cube, radis gris râpé ou rondelle, et pourquoi pas sous forme de pickles ?

Et manger avec les doigts c'est toujours apprécié : cornichon, chou fleur cru... à tremper dans la sauce.

